



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

PANSEN-STANGEN

mit Petersilie



© ♥ Merlins magisches Zauberwald-Backbuch ♥

ZUTATEN

50 g Haferflocken fein
50 g Haferflocken grob
200 g Eiweiß
140 g Kartoffelmehl
100 g Pansenmehl „körnig“
8 EL Petersilie

(ergibt 1 Stangenmatte)



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren oder von Hand verkneten (nicht pürieren).
2. Den Teig 5-10 Min. ruhen lassen und im Anschluss gleichmäßig in die Mulden einer Backmatte drücken (je größer die Mulden, desto besser).
3. Die befüllte Backmatte für ca. 40 Min. bei 140°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen backen.
4. Leckerlis in den Dörrautomaten füllen und 5-6 Std. bei 70°C trocknen. So werden sie richtig schön knusprig und sind mehrere Wochen haltbar.
5. Temperatur und Backzeit können je nach Backofen und Backmattenart variieren.



ca. 40 Min.

 Umluft

 140°C, vorheizen



5-6 Std. / 70°C

**MERLINS TIPP:**

Für dieses Rezept hatte ich mich seinerzeit an eine Zutat getraut, die damals schon länger auf ihren Einsatz wartete: Pansenmehl. Wider Erwarten war der Geruch während des Backens gar nicht so schlimm wie befürchtet. Klar – kein Wohlgeruch, aber auch keine olfaktorische Belastungsprobe. ;-) Inzwischen habe ich dieses Rezept schon mehrfach gebacken ... die Zubereitung ist einfach und unkompliziert und die Hunde lieben es!

WICHTIG: Petersilie ist nicht für trächtige Hündinnen und Hunde mit Nierensteinen geeignet!

Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!